Original-Bedienungsanleitung

3er Vakuumier-Behälterset



Artikel-Nr. 1260

Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 9
D-59757 Arnsberg

Tel.: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 99
Fax: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 77

eMail: kundenservice@caso-germany.de
Internet: www.caso-germany.de

Dokument-Nr.: 1260 14.02.2014

1 Bedienungsanleitung 6
1.1 Allgemeines 6
1.2 Urheberschutz 6
2 Sicherheitshinweise 6
2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung 6
3 Sicherheitshinweise zur Aufbewahrung von Lebensmitteln 7
3.1 Einsatzbereich 8
4 Lieferumfang und Transportinspektion 8
4.1 Entsorgung der Verpackung 9
5 Geeignete Vakuumiergeräte 9
6 Vakuumieren mit VC 10, VC 11 silber und weiß10
7 Vakuumieren mit VC 100 und VC 200 10
8 Reinigung und Pflege 11
8.1 Sicherheitshinweise 11
8.2 Reinigung 12
9 Garantie 12
10 Operating Manual 14
10.1 General 14
10.2 Copyright protection 14
11 Safety 14
11.1 Intended use 14
11.2 Food storage safety information 15
11.3 Functions 15
11.4 Delivery scope and transport inspection 16
11.5 Disposal of the packaging 16
12 Suitable vacuum-sealing appliances 17
13 Vacuum sealing with the VC 10, VC 11 silver and white 17
14 Vacuum-sealing with the VC 100 and VC 200 ..18
15 Cleaning and Maintenance 19
15.1 Safety information 19
15.2 Cleaning 19
16 Guarantee 20

17 Mode d´emploi 22
17.1 Généralités..22
17.2 Protection intellectuelle..22
18 Sécurité 22
18.1 Utilisation conforme 22
18.2 Informations relatives à la sécurité de stockage des aliments...23
18.3 Fonctions..24
18.4 Inventaire et contrôle de transport.................................24
18.5 Elimination des emballages 25
5 Appareils de mise sous vide adaptés..............26
19 Mise sous vide avec VC 10, VC 11 argent et blanc 26
20 Mise sous vide avec VC 100 et VC 200.............27
21 Nettoyage et entretien 28
21.1 Consignes de sécurité..28
21.2 Nettoyage..28
22 Garantie..29
23 Istruzione d´uso 31
23.1 In generale 31
23.2 Tutela dei diritti d'autore 31
24 Sicurezza..31
24.1 Utilizzo conforme alle disposizioni..............................31
24.1.1 Informazioni di sicurezza per la conservazione del cibo.31
24.2 Funzioni 32
24.3 Insieme della fornitura ed ispezione trasporto...........33
24.4 Smaltimento dell'involucro 33
25 Appositi apparecchi per il sottovuoto..............34
26 Conservazione sottovuoto con VC 10, VC 11 argento e bianco 34
27 Conservazione sottovuoto con VC 100 e VC 20035
28 Pulizia e cura...36
28.1 Indicazioni di sicurezza 36
28.2 La pulizia...36
29 Garanzia 37

30 Manual del usuario 39
30.1 Generalidades 39
30.2 Derechos de autor (copyright) 39
31 Seguridad 39
31.1 Uso previsto 39
32 Consejos de seguridad para el almacenamiento de alimentos 40
32.1 Funciones 40
32.2 Ámbito de suministro e inspección de transporte 41
32.3 Eliminación del embalaje 41
5 Aparatos adecuados para el envasado al vacío42
33 Envasar al vacío con el VC 10, VC 11 plateado y blanco 42
34 Envasar al vacío con VC 100 y VC 200 43
35 Limpieza y conservación 44
35.1 Instrucciones de seguridad 44
35.2 Limpieza 44
36 Garantía 45
37 Gebruiksaanwijzing 47
37.1 Algemeen 47
37.2 Auteurswet 47
38 Veiligheid 47
38.1 Gebruik volgens de voorschriften 47
39 Veiligheidsvoorschriften bij het bewaren van levensmiddelen 48
39.1 Toepassingen 49
39.2 Leveringsomvang en transportinspectie 49
39.3 Verwijderen van de verpakking 50
40 Geschikte vacuümmachines 50
41 Vacumeren met de VC 10, VC 11 zilver en wit .51
42 Vacumeren met de VC 100 en VC 200 51
43 Reiniging en onderhoud 52
43.1 Veiligheidsvoorschriften 52
43.2 Reiniging 52
44 Garantie 53

1 Bedienungsanleitung

1.1 Allgemeines

Lesen Sie die hier enthaltenen Informationen, damit Sie mit Ihrem Behälterset schnell vertraut werden und seine Funktionen in vollem Umfang nutzen können.

Ihre Vakuumierbehälter dienen Ihnen viele Jahre lang, wenn Sie sie sachgerecht behandeln und pflegen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gebrauch.

1.2 Urheberschutz

2 Sicherheitshinweise

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Diese Behälter sind nur für den Gebrauch im privaten Haushalt zum Vakuumieren zu verwenden.

⚠WARNUNG

- ► Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- ► Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.
- ► Kontrollieren Sie die Behälter vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Benutzen Sie beschädigte Behälter nicht.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen.

Das Risiko trägt allein der Benutzer.

3 Sicherheitshinweise zur Aufbewahrung von Lebensmitteln

Die Vakuumier-Behälter werden Ihren Einkauf und Ihre Art und Weise der Lebensmittel-Aufbewahrung grundlegend verändern. Sie werden sich so an das Vakuumverpacken gewöhnen, das es zu einem unentbehrlichen Teil Ihrer Essenszubereitung werden wird. Befolgen Sie bitte bestimmte Vorgehensweisen beim Vakuumieren; so können Sie die Qualität und die Sicherheit Ihrer Lebensmittel garantieren.

HINWEIS

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit den Vakuumierbehältern die folgenden allgemeinen Sicherheitshinweise:

- Wenn verderbliche Lebensmittel erhitzt oder aufgetaut wurden oder ungekühlt aufbewahrt werden, müssen Sie umgehend verzehrt werden.
- Bevor Sie Lebensmittel vakuum-verpacken ist es wichtig, dass Sie sich vorher Ihre Hände waschen und sämtliche Utensilien und Oberflächen reinigen.
- Kühlen oder gefrieren Sie verderbliche Lebensmittel umgehend nachdem Sie sie vakuumiert haben. Bewahren Sie sie nicht bei Zimmertemperatur auf.
- Die Haltbarkeitsdauer von trockenen Lebensmitteln, wie z.B. Nüssen, Kokosnüssen oder Getreide verlängert sich bei vakuum- verschweißter Verpackung, wenn Sie sie an einem dunklen Ort aufbewahren. Sauerstoff und Wärme verursachen bei besonders fettreichen Lebensmitteln, dass das Fett ranzig wird.
- Schälen Sie Früchte und Gemüse, wie z.B. Äpfel, Bananen, Kartoffeln und Wurzelgemüse, bevor Sie sie vakuumieren; dies verlängert ihre Haltbarkeitsdauer.
- Wenn Sie einige Gemüsearten, wie z.B. Broccoli, Blumenkohl und Kohl absolut luftdicht verschweißen möchten, dann müssen Sie sie vorher kurz blanchieren und einfrieren, da sie ansonsten Gase ausstoßen.

3.1 Einsatzbereich

Diese Behälter ermöglichen die Lagerung einer Vielzahl von Lebensmitteln, zum Erhalt der Frische und des Geschmacks. Im Allgemeinen hält eine Vakuum-Verpackung Lebensmittel bis zu dreimal länger frisch als bei der herkömmlichen Aufbewahrungsmethode.

- Kochen Sie im Voraus und verpacken Sie die Lebensmittel absolut luftdicht. Lagern Sie individuelle Portionen oder komplette Mahlzeiten.
- Bereiten Sie Lebensmittel für Picknicks und Camping Trips oder Barbecues vor.
- Vermeiden Sie Gefrierbrand.
- Verpacken Sie Lebensmittel, wie z.B. Fleisch, Fisch, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchte und Gemüse zum Einfrieren oder für die Aufbewahrung im Kühlschrank.
- Verpacken Sie trockene Lebensmittel, wie z.B. Bohnen, Nüsse, Müsli usw. um diese Lebensmittel länger aufbewahren zu können.
- Diese Behälter sind besonders geeignet zum Vakuumieren von von druckempfindlichen Lebensmitteln wie Tomaten, Pilze, Salat, Gebäck oder flüssigen Lebensmitteln, wie Suppen und Saucen.

4 Lieferumfang und Transportinspektion

Das 3er Vakuumier-Behälterset wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Vakuumier-Behälter 0,7 l
- Vakuumier-Behälter 1,4 l
- Vakuumier-Behälter 2,0 l
- Vakuumierschlauch
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

► Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.

► Melden Sie eine unvollständige Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport sofort dem Spediteur, der Versicherung und dem Lieferanten.

4.1 Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recycelbar.

Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien an den Sammelstellen für das Verwertungssystem »Grüner Punkt«.

HINWEIS

► Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Artikels auf, um den Artikel im Garantiefall wieder ordnungsgemäß verpacken zu können.

5 Geeignete Vakuumiergeräte

Dieses Behälterset kann mit allen handelsüblichen Vakuumiergeräten, die über einen Schlauchanschluss verfügen, verwendet werden.

Wir möchten Ihnen insbesondere folgende Geräte empfehlen:

CASO Vakuumierer VC10, Art.Nr. 1430
CASO Vakuumierer VC11 silber, Art.Nr. 1370
CASO Vakuumierer VC11 weiß, Art.Nr. 1360
CASO Vakuumierer VC100 silber, Art.Nr. 1380
CASO Vakuumierer VC200, Art.Nr. 1390
CASO Vakuumierer VC400, Art.Nr. 1395

Weitere Informationen zu diesen Geräten finden Sie auf unserer Hompage www.caso-germany.de.

6 Vakuumieren mit VC 10, VC 11 silber und weiß

1. Stecken Sie den Schlauchanschluß des Behälter-Sets direkt auf das Vakuumventil in der Mitte der Vakuumkammer.

2. Füllen Sie die Behälter und lassen Sie dabei wenigstens 3 cm vom oberen Rand frei; legen Sie den Deckel auf.

3. Drücken Sie die Vakuumiertaste. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel dicht ist, indem Sie ihn mit der Hand angedrückt halten. Die Maschine führt daraufhin den Vakuumiervorgang aus und schaltet sich nach Abschluss der Operation automatisch ab.

4. Entfernen Sie den Verbindungsschlauch von Ihrem Gerät.

5. Um den Vakuumierer-Behälter zu öffnen, drehen Sie den auf dem Deckel befindlichen Knopf; Sie müssten daraufhin das Geräusch der Luft hören, die in den Behälter einfließt.
6. Dieses Geräusch ist die Garantie, dass der Inhalt unter Vakuum aufbewahrt wurde.

7 Vakuumieren mit VC 100 und VC 200

1. Klappen Sie den Deckel des Gerätes herunter und schließen Sie den Schlauchanschluß des Behälter-Sets mit Hilfe des Verbindungsschlauches Ihres Gerätes am Verbinder Ihres Gerätes an (oben links).

2. Füllen Sie die Behälter und lassen Sie dabei wenigstens 3 cm vom oberen Rand frei; legen Sie den Deckel auf.

3. Schalten Sie den Vakuumierer ein. Drücken Sie die Taste „Behälter Vakuum".

4. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel dicht ist, indem Sie ihn mit der Hand angedrückt halten. Die Maschine führt daraufhin den Vakuumiervorgang aus und schaltet sich nach Abschluss der Operation automatisch ab.

5. Entfernen Sie den Verbindungsschlauch von Ihrem Gerät.

6. Um den Vakuumierer-Behälter zu öffnen, drehen Sie den auf dem Deckel befindlichen Knopf; Sie müssten daraufhin das Geräusch der Luft hören, die in den Behälter einfließt.

7. Dieses Geräusch ist die Garantie, dass der Inhalt unter Vakuum aufbewahrt wurde.

Ergänzend zu diesem Vakuumbehälter Set stehen Ihnen aus unserem Sortiment auch diverse Größen an Vakuumbeuteln und –rollen zur Verfügung. Diese Folienbeutel sind extrem stark und reißfest. Alle von caso-germany gelieferten Folienrollen und –beutel sind für das Kochen-im-Beutel (Sous Vide) geeignet. Außerdem können die Folienrollen und –beutel zum Auftauen und Erwärmen in der Mikrowelle bis maximal 70 Grad eingesetzt werden.
Bitte vergewissern Sie sich bei der Verwendung von Folien anderer Hersteller, ob diese ebenfalls für die Mikrowelle und für das Kochen-im-Beutel (Sous Vide) geeignet sind.

Folgende Ausführungen können wir Ihnen anbieten:

CASO Folienbeutel 16 x 23 cm, Art.Nr. 1201
CASO Folienbeutel 40 x 60 cm, Art.Nr. 1218
CASO Folienbeutel 20 x 30 cm, Art.Nr. 1219
CASO Folienbeutel 30 x 40 cm, Art.Nr. 1220
CASO Folienrollen 20 x 600 cm, Art.Nr. 1221
CASO Folienrollen 30 x 600 cm, Art.Nr. 1222
CASO Folienrollen 27,5 x 600 cm, Art.Nr. 1223

8 Reinigung und Pflege

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Reinigung und Pflege des Artikels. Beachten Sie die Hinweise um Beschädigungen durch falsche Reinigung des Artikels zu vermeiden und den störungsfreien Betrieb sicherzustellen.

8.1 Sicherheitshinweise

⚠VORSICHT

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, bevor Sie mit der Reinigung des Artikels beginnen:

- ► Die Behälter müssen nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Ein nicht in einem sauberen Zustand gehaltener Behälter kann zu einem gefährlichen Artikelezustand sowie Pilz- und Bakterienbefall führen.
- ► Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Lösungsmittel.
- ► Kratzen Sie hartnäckige Verschmutzungen nicht mit harten Gegenständen ab.

8.2 Reinigung

Die Behälter können Sie in warmem Spülwasser oder in der Spülmaschine reinigen. Trocken Sie die Teile gut ab, nachdem Sie gespült worden sind.

9 Garantie

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 24 Monate Garantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Werkstofffehler zurückzuführen sind.

Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach §439 ff. BGB-E bleiben hiervon unberührt.

In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind, sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Artikeles nur geringfügig beeinflussen. Weitergehend sind Verschleißteile, Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, sowie Schäden, die durch nicht von uns durchgeführte Reparaturen entstanden sind, vom Garantieanspruch ausgeschlossen.

Dieser Artikel ist für den Gebrauch im privaten Bereich (Haushaltseinsatz) konstruiert und leistungsmäßig ausgelegt.

Eine etwaige Nutzung im gewerblichen Einsatz fällt nur soweit unter die Garantie, wie es sich im Umfang mit der Beanspruchung einer privaten Nutzung vergleichen lässt. Es ist nicht für den weitergehenden, gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei berechtigten Reklamationen werden wir den mangelhaften Artikel gegen einen mängelfreien Artikel austauschen.

Offene Mängel sind innerhalb von 14 Tagen nach Lieferung anzuzeigen.

Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Zur Geltendmachung eines Garantieanspruches setzen Sie sich bitte vor einer Rücksendung des Gerätes (immer mit Kaufbeleg!) mit uns in Verbindung.

Operating Manual

3-piece vacuum-sealing container set



Item-No. 1260

10Operating Manual

10.1 General

Please read the information contained herein so that you can become familiar with your vacuum canisters quickly and take advantage of the full scope of its functions.

Your vacuum canisters will serve you for many years if you handle it and care for it properly.

We wish you a lot of pleasure in using it!

10.2 Copyright protection

This document is copyright protected.

Braukmann GmbH reserves all the rights, including those for photomechanical reproduction, duplication and distribution using special processes (e.g. data processing, data carriers, data networks), even partially.

Subject to content and technical changes.

11Safety

11.1 Intended use

These items are only intended for use in households in enclosed spaces for vacuuming food.

⚠WARNUNG

► Use the item exclusively for its intended use.

► Observe the procedural methods described in this Operating Manual.

► Do not use a damaged container.

Claims of all kinds due to damages resulting from unintended uses are excluded.

The User bears the sole risk.

11.2 Food storage safety information

These vacuum canisters will change the way you purchase and store foods. Once you are accustomed to vacuum packing, it will become an indispensable part of your food preparation. Please follow certain procedures when using this appliance to ensure food quality and safety:

HINWEIS Please note

- ► If perishable foods have been heated, defrosted or un-refrigerated, consume them immediately.
- ► Before vacuum sealing, it's necessary to clean your hands, and all utensils and surfaces to be used for cutting and vacuum sealing foods.
- ► Refrigerate or freeze the perishable foods immediately, if you have vacuum-sealed them, and do not leave them sitting at room temperature.
- ► The shelf life of dry foods such as nuts, coconut or cereals will be extended in vacuum-sealed package, while storing them in dark place. Oxygen and warm temperature will cause high-fat content foods fat to rancidity.
- ► Before vacuum sealing some fruit and vegetables, such as apples, bananas, potatoes and root vegetables, peel them, this will extend their shelf lives.
- ► When vacuum seal some vegetables such as broccoli, cauliflower and cabbage fresh for refrigeration, they will emit gases, so it's need to blanch and freeze these foods before vacuum sealing.

11.3 Functions

The main function of this appliance is to store a wide kind of foods for freshness, longer shelf life, flavor and convenience. In general, vacuum packaging keeps food fresh up to three times as long as other traditional food storage methods. Once this appliance will be an indispensable part of your life, you will have less food spoilage and it will save your money.

- Cook in advance to vacuum seal and store individual portions or entire meals.
- Prepare foods in advance for picnics and camping trips or barbecues.
- Eliminate freezer burn.

- Package foods, such as meat, fish, poultry, seafood and vegetables to freeze or refrigerate.
- Package dry foods, such as beans, nuts, and cereals to store longer.
- These containers are especially suited for vacuum sealing pressure-sensitive foodstuffs such as tomatoes, mushrooms, salads, cakes or liquid foods like soups and sauces.

11.4 Delivery scope and transport inspection

As a rule, the vacuum canister set is delivered with the following components:

- Vacuum canister 0,7 l
- Vacuum canister 1,4 l
- Vacuum canister 2,0 l
- Vacuum-sealing hose
- Operating Instructions

HINWEIS Please note

► Examine the shipment for its completeness and for any visible damages.

► Immediately notify the carrier, the insurance and the supplier about any incomplete shipment or damages as a result of inadequate packaging or due to transportation.

11.5 Disposal of the packaging

The packaging protects the device against damages during transit. The packaging materials are selected in accordance with environmentally compatible and recycling-related points of view and can therefore be recycled.

Returning the packaging back to the material loop saves raw materials and reduces the quantities of accumulated waste. Take any packaging materials that are no longer required to “Green Dot” recycling collection points for disposal.

HINWEIS Please note

- ► If possible, keep the original packaging for the device for the duration of the guarantee period of the device, in order that the device can be re-packaged properly in the event of a guarantee claim.

12 Suitable vacuum-sealing appliances

This container set can be used with all commercially available vacuum-sealing appliances fitted with a hose connector.

We particularly recommend the following appliances:

CASO vacuum sealer VC10, Item No. 1430
CASO vacuum sealer VC11 silver, Item No. 1370
CASO vacuum sealer VC11 white, Item No. 1360
CASO vacuum sealer VC100 silver, Item No. 1380
CASO vacuum sealer VC200, Item No. 1390
CASO vacuum sealer VC400, Item No. 1395

You can find additional information about these appliances on our homepage www.caso-germany.de.

13 Vacuum sealing with the VC 10, VC 11 silver and white

1. Plug the hose connector of the container set directly onto the vacuum valve in the centre of the vacuum chamber.

2. Fill the containers and leave a space of at least 3 cm from the top edge; put on the lid.

3. Press the vacuum-sealing button. Ensure the lid is tightly sealed by pushing it down with your hand. The machine then performs the vacuum-sealing process and switches off automatically once the operation is complete.

4. Remove the connecting hose from your appliance.

5. To open the vacuum-sealer container, turn the knob on the lid; you should then hear the noise of the air flowing into the container.

6. This noise guarantees that the contents have been vacuum-sealed.

14 Vacuum-sealing with the VC 100 and VC 200

1. Fold down the lid of the appliance and then connect the container set’s hose connector to the connection piece of your appliance (top left) using the connecting hose of your appliance.

2. Fill the containers and leave a space of at least 3 cm from the top edge; put on the lid.

3. Switch on the vacuum sealer. Press the “Container Vacuum” (Behälter Vakuum) button.

4. Ensure the lid is tightly sealed by pushing it down with your hand. The machine then performs the vacuum-sealing process and switches off automatically once the operation is complete.

5. Remove the connecting hose from your appliance.

6. To open the vacuum-sealer container, turn the knob on the lid; you should then hear the noise of the air flowing into the container.

7. This noise guarantees that the contents have been vacuum-sealed.
   In addition to this vacuum-sealer set, our range also offers you a choice of vacuum bags and rolls in various sizes. These film bags are extremely strong and tear-proof. All vacuum rolls and bags delivered by caso-germany are appropriate for cooking under vacuum (sous vide). Furthermore the vacuum rolls and bags can be used for defrosting and heating in the microwave at up to 70° C. Please make sure when vacuum rolls and bags of other producers are used, whether they are also microwaveable and suitable for cooking under vacuum.

We can offer you the following specifications:

CASO vacuum bags 16 x 23 cm, Item No. 1201
CASO vacuum bags 40 x 60 cm, Item No 1218
CASO vacuum bags 20 x 30 cm, Item No 1219
CASO vacuum bags 30 x 40 cm, Item No. 1220
CASO vacuum bags 20 x 600 cm, Item No. 1221
CASO vacuum bags 30 x 600 cm, Item No. 1222
CASO vacuum bags 27,5 x 600 cm, Item No. 1223

15 Cleaning and Maintenance

This chapter provides you with important notices with regard to cleaning and maintaining the device. Please observe the notices to prevent damages due to cleaning the device incorrectly and to ensure trouble-free operation.

15.1 Safety information

⚠VORSICHT Attention

Please observe the following safety notices, before you commence with cleaning the device:

- ► The item must be cleaned after each vacuuming process.. If the device is not maintained in a clean condition, can also result in a dangerous condition in the device as well as in the growth of fungus and bacteria.
- ► Do not use any aggressive or abrasive cleaning agents or solvents.
- ► Do not scrape off stubborn dirt with hard items.
- ► Dry thoroughly before using again.

15.2 Cleaning

You can clean the containers in warm washing up water or in a dishwasher. Thoroughly dry the items after cleaning.

16 Guarantee

We provide a 24 month guarantee for this product, commencing from the date of sale, for faults which are attributable to production or material faults.

Your legal guarantee entitlements in accordance with § 439 ff. BGB-E remain unaffected by this.

The guarantee does not include damages, which were incurred as a result of improper handling or use, as well as malfunctions which only have a minor effect on the function or the value of the device. Consumables, transit damages, inasmuch as we are not responsible for these, as well as damages, which were incurred as a result of any repairs that were not performed by us, are also excluded from the guarantee entitlements.

This device is designed for use in domestic situations and has the appropriate performance levels.

Any use in commercial situations is only covered under the guarantee to the extent that it would be comparable with the stresses of being used in a domestic situation. It is not intended for any additional, commercial use.

In the event of justified complaints, we will repair the faulty device at our discretion or replace it with a trouble-free device.

Any pending faults must be reported within 14 days of delivery.

All further claims are excluded.

To enforce a guarantee claim, please contact us prior to returning the device (always provide us with proof of purchase).

caso GERMANY

Mode d´emploi

Ensemble de 3 récipients d’emballage sous vide



no. art. 1260

17Mode d´emploi

17.1 Généralités

Veuillez lire les indications de ce manuel afin de vous familiariser rapidement avec l'appareil et afin de pouvoir utiliser l'ensemble de ses fonctions.

Votre l´apparail d´emballage sous vide vous sera fidèle de nombreuses années si vous l'utilisez et l'entretenez conformément.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir lors de son utilisation.

17.2 Protection intellectuelle

Cette documentation est protégée par la loi sur la propriété intellectuelle.

Tous droits de reproduction aussi photomécaniques, de multiplication et de diffusion du texte, dans sa totalité ou en partie, au moyen de processus spéciaux (par exemple informatique, sur support électronique ou en réseau), sont réservés à la Sté. Braukmann GmbH.

Modifications techniques et de contenu réservées.

18Sécurité

18.1 Utilisation conforme

Cet récipients est conçu uniquement pour une utilisation ménagère à l'intérieur de locaux, afin pour conserver d´aliments sous vide.

⚠WARNUNG Attention

Danger en cas d'utilisation non conforme !

En cas d'usage non conforme et/ou non approprié l'appareil peut devenir une source de danger.

► Utiliser l'appareil uniquement de façon conforme.

► Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi.

Tout recours en garantie est supprimé en cas de dommages causés par une utilisation non conforme.

L'utilisateur est entièrement responsable des risques encourus.

18.2 Informations relatives à la sécurité de stockage des aliments

Ce système de conservation sous vide changera la manière dont vous achetez et stockez vos aliments. Une fois que vous serez habitué(e) à l'appareil d'emballage sous vide, il deviendra un élément indispensable dans votre cuisine. Il est cependant nécessaire de suivre certaines procédures lors de l'utilisation de votre appareil afin d'assurer la sécurité et la qualité de vos aliments.

HINWEIS Remarque

Règles générales relatives à la sécurité alimentaire

- ► Consommez immédiatement tout aliment périssable réchauffé, décongelé ou sorti du réfrigérateur.
- ► Avant de procéder à l'emballage sous vide, lavez-vous les mains et nettoyez tous les ustensiles et éléments qui seront utilisés pour la découpe et l'emballage des aliments.
- ► Réfrigérez ou congelez les aliments périssables immédiatement après leur emballage sous vide; ne les laissez pas à température ambiante.
- ► Pour prolonger la durée de conservation des aliments secs emballés sous vide, tels que les fruits secs ou les céréales, stockez-les dans un endroit frais et sombre. L'oxygène et des températures élevées entraîneront la rancidité des aliments riches en lipides.
- ► Le fait de peler certains fruits et légumes, tels que les pommes, les bananes, les pommes de terre et les légumes-racines, permet de prolonger leur durée de conservation.
- ► Certains légumes frais emballés sous vide pour être réfrigérés émettront des gaz; ceci est tout particulièrement le cas des brocolis, des choux-fleurs et des choux. Il est donc nécessaire de blanchir et de congeler ces aliments avant de les emballer sous vide.

18.3 Fonctions

La principale fonction de cet appareil est de prolonger le stockage d'une grande variété d'aliments sans en altérer ni la fraîcheur ni le goût et de vous faire bénéficier d'une plus grande commodité. En général, les emballages sous vide permettent de conserver la fraîcheur des aliments trois fois plus longtemps que les méthodes de stockage traditionnelles. Cet appareil deviendra vite un élément indispensable dans votre cuisine car non seulement il réduira la quantité de déchets mais il vous fera également économiser de l'argent.

- Préparez vos repas à l'avance et emballez-les sous vide en portions individuelles ou pour toute la famille.
- Préparez vos plats à l'avance pour vos pique-niques, séjours en camping ou barbecues.
- Supprimez les risques de brûlure des aliments par congélation.
- Emballez vos viandes, poissons, volailles, fruits de mer et légumes pour les congeler ou les réfrigérer.
- Emballez vos aliments secs, tels que haricots, fruits secs ou céréales, pour pouvoir les stocker plus longtemps.
- Ces récipients conviennent tout particulièrement pour l'emballage sous vide d'aliments sensibles à la pression comme les tomates, les champignons, les crudités, les pâtisseries ou les aliments liquides comme les soupes et les sauces.

18.4 Inventaire et contrôle de transport

Les récipients d´emballage sous vide sont livré de façon standard avec les composants suivants :

- Récipient d'emballage sous vide 0,7 l
- Récipient d'emballage sous vide 1,4 l
- Récipient d'emballage sous vide 2,0 l
- Tube de mise sous vide
- Mode d'emploi

HINWEIS Remarque

► Vérifier l'intégralité de la livraison et les éventuels défauts visuels.

► En cas de livraison incomplète ou de dégâts en raison d'un emballage insuffisant ou du transport veuillez en avertir immédiatement l'expéditeur, l'assurance et le livreur.

18.5 Elimination des emballages

L'emballage protège l'appareil contre les dégâts de transport. Les matériaux d'emballage ont été choisis selon des critères environnementaux et de techniques d'élimination, c'est pourquoi ils sont recyclables.

Le retour des emballages dans le circuit des matières épargne les matières premières et restreint le volume des déchets. Eliminez les emballages inutiles dans les points de collecte destinés au système de recyclage avec le logo «Point vert».

HINWEIS Remarque

► Veuillez si possible conserver l'emballage original pendant la durée de la garantie de l'appareil afin de pouvoir emballer correctement l'appareil en cas de recours en garantie.

5 Appareils de mise sous vide adaptés

Cet ensemble de récipients peut être utilisé avec tous les appareils de mise sous vide équipés d'un raccord tubulaire.

Nous vous recommandons en particulier les appareils suivants :

appareil pour mise sous vide CASO VC10, n° art. 1430
appareil pour mise sous vide CASO VC11 argent , n° art. 1370
appareil pour mise sous vide CASO VC11 blanc, n° art. 1360
appareil pour mise sous vide CASO VC100 argent , n° art. 1380
appareil pour mise sous vide CASO VC200, n° art. 1390
appareil pour mise sous vide CASO VC10, n° art. 1395

Vous trouverez d'autres informations sur ces appareils sur notre site www.caso-germany.de.

19 Mise sous vide avec VC 10, VC 11 argent et blanc

1. Branchez le raccord tubulaire de l'ensemble de récipients directement sur la soupape à vide au centre de la chambre à vide.

2. Remplissez les récipients et laissez au moins 3 cm dégagés depuis le bord supérieur ; posez le couvercle.

3. Appuyez sur la touche de mise sous vide. Assurez-vous que le couvercle est étanche en appuyant dessus avec la main. La machine exécute alors le processus de mise sous vide et se coupe automatiquement une fois que l'opération est terminée.

4. Retirez le tube de liaison de votre appareil.

5. Pour ouvrir le récipient sous vide, tournez le bouton qui se trouve sur le couvercle ; vous devez alors entendre le bruit de l'air qui afflue dans le récipient.
6. Ce bruit garantit que le contenu a été conservé sous vide.

20 Mise sous vide avec VC 100 et VC 200

1. Rabattez le couvercle de l'appareil et branchez le raccord tubulaire de l'ensemble de récipients à l'aide du tube de liaison de votre appareil au connecteur de votre appareil (en haut à gauche).

2. Remplissez les récipients et laissez au moins 3 cm dégagés depuis le bord supérieur ; posez le couvercle.

3. Mettez l'appareil de mise sous vide en marche. Appuyez sur la touche „vide récipient“.

4. Assurez-vous que le couvercle est étanche en appuyant dessus avec la main. La machine exécute alors le processus de mise sous vide et se coupe automatiquement une fois que l'opération est terminée.

5. Retirez le tube de liaison de votre appareil.

6. Pour ouvrir le récipient sous vide, tournez le bouton qui se trouve sur le couvercle ; vous devez alors entendre le bruit de l'air qui afflue dans le récipient.

7. Ce bruit garantit que le contenu a été conservé sous vide.

8. En complément de cet ensemble de récipients pour mise sous vide, vous disposez également dans notre gamme de diverses tailles de sachets et rouleaux pour mise sous vide. Ces sachets en film sont extrêmement solides et ne se déchirent pas. Tous les rouleaux de vide et les sachets livrés de caso-germany sont appropriés pour la cuisson sous vide.
   En outre, les rouleaux de vide et les sachets peuvent être utilisés pour chauffer et décongeler dans un four à micro-ondes jusqu' à 70°C.
   Veuillez vous assurer que lorsque d'autres feuilles sont utilisées, celles-ci sont également appropriées pour four à micro-ondes et pour cuire sous-vide.

9. Nous pouvons vous fournir les modèles suivants :

CASO Folienbeutel 16 x 23 cm, n° art. 1201
CASO Folienbeutel 40 x 60 cm, n° art. 1218
CASO Folienbeutel 20 x 30 cm, n° art. 1219
CASO Folienbeutel 30 x 40 cm, n° art. 1220
CASO Folienrollen 20 x 600 cm, n° art. 1221
CASO Folienrollen 30 x 600 cm, n° art. 1222
CASO Folienrollen 27,5 x 600 cm, n° art. 1223

21Nettoyage et entretien

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur le nettoyage et l'entretien de l'appareil. Pour éviter la dégradation de l'appareil par un nettoyage incorrect et pour son bon fonctionnement veuillez observer les conseils ci-dessous.

21.1 Consignes de sécurité

⚠VORSICHT Prudence

Avant de commencer le nettoyage de l'appareil veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ► Les récipients d´emballage sans vide doivent être nettoyé chaque fois. Si l'appareil n'est pas maintenu dans un état permanent de propreté, cela peut rendre l'appareil dangereux et provoquer l'apparition de moisissures et d'attaques bactériennes.
- ► Ne pas utiliser de produits nettoyants agressifs ou abrasifs et aucun solvant.
- ► Ne pas gratter les salissures résistantes avec des objets acérés.
- ► Séchez parfaitement l’appareil avant de le réutiliser.

21.2 Nettoyage

Les récipients se lavent à l'eau chaude ou au lave-vaisselle. Séchez bien les articles une fois lavés.

22Garantie

Sur ce produit nous accordons une garantie de 24 mois à partir de la date d'achat pour les manques et les défauts de fabrication ou de matériaux.

Vous conserver entièrement vos droits de garantie légale accordés par le §439 et suivants BGB-E.

La garantie ne concerne pas les dégâts causés par une utilisation ou une manipulation non conforme, ainsi que les défauts qui n'influencent que faiblement le fonctionnement ou la valeur de l'appareil. D'autre part ne sont pas garantis également les pièces d'usure, les dommages de transport dans la mesure où ils ne sont pas sous notre responsabilité, ainsi que les dommages occasionnés par des réparations qui n'ont pas été effectuées par nos soins.

La construction et la puissance de cet appareil sont conçues pour un usage ménager privé.

Un éventuel usage commercial reste couvert par la garantie dans la mesure où cette utilisation ne dépasse pas le cadre des contraintes d'un usage privé. L'appareil n'est pas prévu pour un usage commercial plus intensif.

En cas de recours en garantie justifié nous déciderons de réparer l'appareil ou de le remplacer par un appareil sans défaut.

Les manques doivent être signalés dans un délai de 14 jours après livraison.

Tout autre recours est sans objet.

Pour tout recours en garantie nous vous prions d'entrer en contact avec nos services avant de nous retourner l'appareil (toujours avec le bon d'achat!).

Istruzione d´uso

Set da 3 contenitori per il sottovuoto



Item-No. 1260

23Istruzione d´uso

23.1 In generale

Legga le informazioni qui contenute, affinché acquisti rapidamente familiarità con il suo apparecchio e affinché possa utilizzare appieno le sue funzioni.

Il Suo forno a microonde Le renderà un buon servizio per molti anni, se lo tratterà e lo curerà in modo adeguato.

Ci auguriamo che il suo utilizzo Le procuri molta gioia.

23.2 Tutela dei diritti d’autore

Questo documento è coperto dalla tutela per i diritti d’autore.

La Braukmann GmbH si riserva tutti i diritti, anche quelli della riproduzione fotomeccanica, della riproduzione e diffusione mediante particolari procedure (per esempio mediante l'elaborazione dati, supporto dati e reti di dati) anche parziale.

Ci si riserva il diritto di effettuare modifiche tecniche e nel contenuto.

24Sicurezza

24.1 Utilizzo conforme alle disposizioni

Questo apparecchio è previsto solo per l’utilizzo in un ambiente domestico, al aspira l’aria dal sacchetto e sigilla il contenitori. Un altro utilizzo o un utilizzo che vada oltre a ciò è da considerarsi inadeguato.

⚠WARNUNG Avviso

► Utilizzare l’apparecchio esclusivamente in conformità alle disposizioni.

► Rispettare le procedure descritte in queste istruzioni d’uso.

Pretese di qualsiasi genere, per danni dovuti ad un utilizzo non conforme alle disposizioni, sono escluse.

L'utilizzo avviene a rischio esclusivo dell'operatore.

24.1.1 Informazioni di sicurezza per la conservazione del cibo.

Questo sistema di condizionamento sotto vuoto cambierà il vostro modo di acquistare e conservare il cibo. Una volta fatta l’abitudine al condizionamento sotto vuoto, diventerà parte

integrante del modo di gestire gli alimenti. Quando si usa quest’apparecchio per sigillare cibo sotto vuoto, è necessario seguire procedure ben definite per ottenere qualità e sicurezza a livello alimentare:

HINWEIS Indicazione

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza per un utilizzo sicuro dell'apparecchio:

- ► Se generi deperibili sono stati riscaldati, scongelati o non refrigerati, devono essere consumati immediatamente.
- ► Prima di realizzare la confezione sottovuoto, è necessario pulirsi le mani e tutti gli strumenti e le superfici usate durante l’operazione.
- ► Dopo averli messi sottovuoto, refrigerare o congelare immediatamente i generi deperibili , e non lasciarli a temperatura ambiente.
- ► La durata di conservazione di alimenti secchi come noci, noci di cocco o cereali sarà prolungata grazie al condizionamento sottovuoto e alla conservazione in un luogo fresco e buio. L’ossigeno e la temperatura elevata faranno irrancidire i contenuti grassi degli alimenti.
- ► Per aumentare la durata di conservazione di alcuni tipi di frutta e verdura, come mele, banane patate e ortaggi con radici, e consigliabile sbucciarli prima di confezionarli sottovuoto.
- ► Verdure come broccoli, cavolfiori e cavoli freschi emettono gas se conservati sottovuoto; è dunque necessario sbollentarli e congelarli prima di sigillarli sottovuoto.

24.2 Funzioni

La funzione principale di quest’apparecchio è di conservare una gran varietà di alimenti e mantenere a lungo freschezza e sapore a vostro vantaggio. In generale, il condizionamento sotto vuoto mantiene il cibo fresco per un periodo di tempo tre volte più lungo rispetto ai metodi tradizionali di conservazione del cibo. Quando quest’apparecchio diventerà una parte indispensabile della vostra vita, limiterà il deterioramento degli alimenti e permetterà di risparmiare spese:

- Cuocere in anticipo, confezionare sotto vuoto e conservare porzioni singole o pasti interi. Preparare anticipatamente gli alimenti destinati a picnic, campeggio o barbecue.
- Eliminare le ustioni da congelamento.
- Confezionare alimenti come carne, pesce, pollame, frutti di mare e verdure da congelare o refrigerare.
- Confezionare alimenti secchi come fagioli, noci, o cereali per lunga conservazione.
- Questi contenitori sono particolarmente indicati per mettere sottovuoto gli alimenti particolarmente sensibili alla pressione come pomodori, funghi, insalata, pane o alimenti liquidi, come zuppe e salse.

24.3 Insieme della fornitura ed ispezione trasporto

Il Set da 3 contenitori per il sottovuoto con le seguenti componenti:

- contenitor per il sottovuoto 0,7 l
- contenitor per il sottovuoto 1,4 l
- contenitor per il sottovuoto 2,0 l
- Tubo per macchina sottovuoto
- Istruzioni d’uso

HINWEIS Indicazione

► Controlli che la fornitura sia completa e non presenti danni visibili.

► Segnali immediatamente al spedizioniere, all’assicurazione e al fornitore una fornitura incompleta o danni dovuti ad un imballaggio insufficiente o al trasporto.

24.4 Smaltimento dell’involucro

L’involucro protegge l’apparecchio da danni dovuti al trasporto. I materiali per l'imballaggio sono stati selezionati in considerazione dell'ambiente e della tecnica di smaltimento e sono quindi riciclabili.

Ricondurre l’imballaggio nel circuito materiali permette di risparmiare sulle materie prime e riduce la produzione di rifiuti.

Smaltisca i materiali per l'imballaggio, che non sono più necessari, nei punti di raccolta presso le “aree ecologiche” per il sistema di riciclo.

HINWEIS Indicazione

► Conservi, se possibile, l'imballaggio originale durante il periodo di garanzia, per poter reimballare adeguatamente l’apparecchio, in caso di necessità.

25 Appositi apparecchi per il sottovuoto

Questo set di contenitori può essere utilizzato con tutti gli apparecchi per il sottovuoto disponibili in commercio purché presentino un attacco per il tubo.

In particolare vorremmo suggerirvi i seguenti apparecchi:

Macchina per sottovuoto CASO VC10, art. num. 1430

Macchina per sottovuoto CASO VC11 argento, art. num. 1370

Macchina per sottovuoto CASO VC11 bianco, art. num. 1360

Macchina per sottovuoto CASO VC100, art. num. 1380

Macchina per sottovuoto CASO VC200, art. num. 1390

Macchina per sottovuoto CASO VC400, art. num. 1395

Altre informazioni relative a questi apparecchi si trovano al sito www.caso-germany.de.

26 Conservazione sottovuoto con VC 10, VC 11 argento e bianco

Inserire l’attacco del tubo del set di contenitori direttamente sulla valvola del sottovuoto al centro della camera del sottovuoto.

Riempire i contenitori e lasciarli ad almeno 3 cm dal bordo superiore; rimettere il coperchio.

Premere il tasto per il sottovuoto. Assicurarsi che il coperchio sia ben ermetico facendo pressione con la mano. Il macchinario esegue successivamente il sottovuoto e si spegne automaticamente una volta concluso.

Togliere il tubo di collegamento dall’apparecchio.

Per aprire il contenitore dell’apparecchio per il sottovuoto, girare la manopola situata sul coperchio; successivamente sentirete il rumore dell’aria che entra nel contenitore.
Questo rumore è garanzia del fatto che il contenuto è stato messo sotto vuoto.

27Conservazione sottovuoto con VC 100 e VC 200

Abbassare il coperchio dell'apparecchio e collegare l'attacco del tubo del set di contenitori con l'aiuto del tubo di collegamento dell'apparecchio sul collegamento di massa dell'apparecchio stesso (in alto a sinistra).

Riempire i contenitori e lasciarli ad almeno 3 cm dal bordo superiore; rimettere il coperchio.

Accendere l’apparecchio del sottovuoto. Premere il tasto “sottovuoto contenitore”.

Assicurarsi che il coperchio sia ben ermetico facendo pressione con la mano. Il macchinario esegue successivamente il sottovuoto e si spegne automaticamente una volta concluso.

Togliere il tubo di collegamento dall’apparecchio.

Per aprire il contenitore dell’apparecchio per il sottovuoto, girare la manopola situata sul coperchio; successivamente sentirete il rumore dell’aria che entra nel contenitore.

Questo rumore è garanzia del fatto che il contenuto è stato messo sotto vuoto.

A completamento di questo contenitore del sottovuoto avrete a disposizione nella nostra gamma diverse misure di sacchetti e rulli per il sottovuoto. Queste busta di pellicola sono estremamente resistenti e antistrappo. Tutti i rotoli e sacchetti forniti da caso-germany sono adatti per la cottura dentro il sacchetto (Sous Vide). Inoltre i rotoli e i sacchetti possono essere utilizzati per lo scongelamento e per il riscaldamento nel fornello a microonde fino a una temperatura massima di 70 gradi.
All’impiego di fogli di altri produttori, La preghiamo di verificare se questi possono altresì essere utilizzati nel fornello a microonde e per la cottura nel sacchetto (Sous Vide).

Vi possiamo offrire le seguenti versioni:

CASO sacchetto 16 x 23 cm, art.num. 1201

CASO sacchetto 40 x 60 cm, art.num. 1218
CASO sacchetto 20 x 30 cm, art.num. 1219
CASO sacchetto 30 x 40 cm, art.num. 1220
CASO sacchetto 20 x 600 cm, art.num. 1221
CASO sacchetto 30 x 600 cm, art.num. 1222
CASO sacchetto 27,5 x 600 cm, art.num. 1223

28Pulizia e cura

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla pulizia e la cura dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare danni dovuti ad una erronea pulizia dell'apparecchio e per assicurare un funzionamento senza inconvenienti.

28.1 Indicazioni di sicurezza

⚠VORSICHT Attenzione

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza, prima di procedere con la pulizia dell'apparecchio:

- ► Il contenitori dovrà essere pulito regolarmente e residui del composto da cuocere dovranno essere rimossi. Le condizioni dell'apparecchio potranno risultare pericolose e comportare un'infestazione di funghi e di batteri.
- ► Non utilizzi detersivi aggressivi o abrasivi e non utilizzi solventi.
- ► Non utilizzi oggetti duri per grattare via i residui incrostati.
- ► Lasciare asciugare completamente prima di utilizzare di nuovo.

28.2 La pulizia

- I contenitori si possono lavare in acqua calda o in lavastoviglie. Asciugare bene i pezzi dopo che sono stati lavati.

29 Garanzia

A partire dalla data di vendita assumiamo per questo prodotto una garanzia di 24 mesi per difetti, riconducibili ad errori di fabbricazione o nelle materie prime.

Ciò non ha alcuna influenza sulle sue pretese di garanzia di legge in conformità al §439 e seguenti del BGB-E.

Non contenute nella garanzia sono i danni, che si sono verificati a causa di un trattamento o un impiego inadeguato, così come i danni, che compromettono solo lievemente il funzionamento o il valore dell’apparecchio. Inoltre si escludono dalle pretese di garanzia pezzi d'usura, danni dovuti al trasporto, fin tanto questi non siano imputabili alla nostra responsabilità, così come danni, che sono riconducibili a riparazioni non eseguiti da noi.

Questo apparecchio è stato realizzato per un utilizzo in ambito privato (impiego domestico) ed è stato realizzato con una potenza adeguata.

Un eventuale utilizzo di tipo commerciale è assoggettabile alla garanzia, solo fintanto il suo utilizzo possa essere confrontato con quello in ambito privato. Non è previsto per un uso che vada oltre questo tipo di utilizzo commerciale.

In caso di reclami giustificati, saremo liberi di scegliere se riparare l’apparecchio o se è il caso di sostituirlo con uno privo di malfunzionamenti.

Malfunzionamenti aperti dovranno essere comunicati entro 14 giorni dalla fornitura.

Altre pretese sono escluse.

Per far valere una pretesa di garanzia, La preghiamo di mettersi in contatto con noi, prima di reinviarci l’apparecchio (sempre con scontrino d’acquisto!).

Manual del usuario

Set de tres contenedores



Art.-No. 1260

30Manual del usuario

30.1 Generalidades

Lea atentamente la información contenida en este manual para familiarizarse rápidamente con el aparato y poder utilizar sus funciones en toda su capacidad.

Su Set de tres contenedores servirá durante muchos años si lo trata y conserva adecuadamente.

Le deseamos una gran satisfacción durante el uso.

30.2 Derechos de autor (copyright)

31Seguridad

31.1 Uso previsto

Este aparato está previsto únicamente para el uso doméstico en habitaciones cerradas, para enfriar vino y otras bebidas.

Estos recipientes se han ideado para ser utilizados solamente con la envasadora al vacío de manera doméstica.

Cualquier otro uso distinto al aquí previsto se considera un uso indebido del aparato.

⚠WARNUNG Advertencia

► Utilice el aparato exclusivamente para su uso previsto

► Los procedimientos descritos en el manual de instrucciones deben obedecerse.

Queda excluida cualquier reclamación de garantía debido a daños derivados del uso no conforme a lo previsto.

La responsabilidad recae exclusivamente en el usuario.

32Consejos de seguridad para el almacenamiento de alimentos

Este sistema de conservación al vacío cambiará la manera en que compra alimentos y los conserva. Una vez acostumbrado al sistema lo considerará una parte esencial para su cocina. Por favor, siga aténtamente las instrucciones para conservar y cocinar de manera segura los alimentos.

HINWEIS CONSEJO

Siga estas indicaciones para un uso seguro de la envasadora al vacío:

- ▶ Consuma inmediatamente los alimentos perecederos cuando se hayan calentado o descongelado.
- ▶ Es importante lavarse las manos y demás utensilios y superficies antes de envasar al vacío cualquier alimento.
- ▶ Enfríe o congele inmediatamente los alimentos perecederos después de haberlos envasado al vacío. No los conserve a temperatura ambiente.
- ▶ La duración de la conservación de alimentos secos, como por ejemplo nueces, coco o cereales, se alarga al sellarlos al vacío y al guardarlos en sitios oscuros. El oxígeno y el calor rancian los alimentos, especialmente los muy grasos.
- ▶ Pele fruta y verdura, como por ejemplo manzanas, plátanos, patatas y otras raíces y tubérculos, antes de envasarlas al vacío. Esto alarga la duración de la conservación.
- ▶ Si desea envasar al alto vacío otros tipos de verduras, como por ejemplo brócoli, coliflor o col, blanquéelo previamente y déjelo enfriar para que pueda liberar gases.

32.1 Funciones

Estos contenedores permiten la conservación de una variedad amplia de alimentos manteniéndolos frescos y conservando su sabor. En general, el tiempo de conservación de los alimentos envasados al vacío se triplica comparado con otros métodos de conservación convencionales.

- Cocine previamente los alimentos y envăselos al vacío. Guarde raciones individuales o comidas enteras.
- Prepare alimentos para pícnics, *camping* o barbacoas.
- Evite la quemadura por frío.
- Alimentos como por ejemplo carnes, pescados, aves, mariscos, verduras, puede envasarlos para congelarlos o para conservarlos en el frigorífico.
- Alimentos secos como alubias, nueces, cereales, los puede envasar para alargar la duración de la conservación.
- Estos contenedores son especialmente adecuados para la conservación al vacío de alimentos sensibles a la presión como tomates, setas, lechugas, bollería o alimentos líquidos como sopas y salsas.

32.2 Ámbito de suministro e inspección de transporte

El Set de tres contenedores se entrega de manera estándar con los siguientes componentes:

- contenedores 0,7 l
- contenedores 1,4 l
- contenedores 2,0 l
- Manguera de vacío
- Manual del usuario

HINWEIS Nota

► Verifique la integridad del suministro y revíselo para detectar daños visibles.

► Si detectara cualquier falta o daños en el suministro debidos a un embalaje defectuoso o al transporte debe informar de inmediato al transportista, a la aseguradora y al proveedor.

32.3 Eliminación del embalaje

El embalaje protege al aparato frente a daños ocasionados por el transporte. Los materiales de embalaje han sido seleccionados con una filosofía respetuosa con el medio ambiente e idónea a efectos de una correcta eliminación y, por tanto, son reciclables.

La devolución del embalaje al ciclo de material ahorra materia prima y reduce la generación de residuos. Por tanto, deposite los materiales de embalaje que no necesite en los puntos de recogida "punto verde”.

HINWEIS Nota

► Si fuera posible, conserve el embalaje original durante el periodo de garantía para poder embalar el aparato adecuadamente en caso de que requiera hacer uso de la garantía.

5 Aparatos adecuados para el envasado al vacío

Este set de contenedores se puede utilizar con todas las envasadoras al vacío habituales que dispongan de empalme de manguera.

Le aconsejamos los siguientes aparatos:

CASO Envasadora de vacío VC10, Art.No. 1430

CASO Envasadora de vacío VC11 plateado, Art.No. 1370

CASO Envasadora de vacío VC11 blanco, Art.No. 1360

CASO Envasadora de vacío VC100 plateado, Art.No. 1380

CASO Envasadora de vacío VC200, Art.No. 1390

CASO Envasadora de vacío VC400, Art.No. 1395

Para más informaciones acerca de este aparato puede dirigirse a nuestra página www.caso-germany.de.

33 Envasar al vacío con el VC 10, VC 11 plateado y blanco

1. Introduzca el empalme de manguera del contenedor directamente en la válvula de vacío, en medio de la cámara de vacío.

2. Llene el contenedor y deje al menos 3 cm libres en el borde superior; tape el aparato.

3. Pulse la tecla para hacer vacío. Asegúrese de que la tapa esté bien sellada manteniéndola apretada con la mano. El

aparato empieza a funcionar y se para automáticamente después del proceso.

4. Desconecte la manguera del aparato.

5. Para abrir el contenedor al vacío, gire el botón que se encuentra en la tapa; debería escuchar el sonido del aire entrando en el contenedor.
6. Este sonido es la garantía que muestra que el contenido se ha conservado al vacío.

34 Envasar al vacío con VC 100 y VC 200

1. Cierre la tapa del aparato y conecte el empalme de manguera del contenedor con la conexión de manguera del aparato ayudándose con el conector (arriba a la izquierda).

2. Llene el contenedor y deje al menos 3 cm libres en el borde superior; tape el aparato.

3. Encienda la envasadora al vacío. Pulse la tecla Behälter Vakuum (vacío en el contenedor).

4. Asegúrese de que la tapa esté bien sellada manteniéndola apretada con la mano. El aparato empieza a funcionar y se para automáticamente después del proceso.

5. Desconecte la manguera del aparato.

6. Para abrir el contenedor al vacío gire el botón que se encuentra en la tapa; debería escucharse el sonido del aire entrando en el contenedor.

7. Este sonido es la garantía que muestra que el contenido se ha conservado al vacío.

Como complemento a este set de contenedores de vacío disponemos de un amplio surtido de bolsas de vacío y rollos en diferentes tamaños. Estas bolsas son extraordinariamente resistentes. Todos los rollos y bolsas de film suministrados por CASO Germany son aptos para cocinar en bolsa (al vacío). Además, los rollos y bolsas de film pueden utilizarse para cocinar al vapor y calentar alimentos en microondas hasta 70 ºC como máximo.

Asegúrese de que si se utilizan films de otros fabricantes, éstos sean aptos para microondas y para el cocinado en bolsa (al vacío).

Le podemos ofrecer los siguientes modelos:

CASO Folienbeutel 16 x 23 cm, Art.No. 1201
CASO Folienbeutel 40 x 60 cm, Art.No. 1218
CASO Folienbeutel 20 x 30 cm, Art.No. 1219
CASO Folienbeutel 30 x 40 cm, Art.No. 1220
CASO Folienrollen 20 x 600 cm, Art.No. 1221
CASO Folienrollen 30 x 600 cm, Art.No. 1222
CASO Folienrollen 27,5 x 600 cm, Art.No. 1223

35Limpieza y conservación

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la limpieza y la conservación del aparato. Tenga presentes las instrucciones y daños por limpieza incorrecta del aparato y asegúrese de que el aparato funciona sin errores.

35.1 Instrucciones de seguridad

⚠VORSICHT Precaución

Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad antes de comenzar a limpiar el aparato:

- ► No utilice limpiadores agresivos ni disolventes.
- ► No elimine la suciedad incrustada mediante el uso de la fuerza, utilizando objetos duros.

35.2 Limpieza

Los contenedores se pueden lavar con agua caliente o en el lavavajillas. Seque bien cada parte después de la limpieza.

36 Garantía

Otorgamos para este producto, 24 meses de garantía a contar desde la fecha de venta por defectos de fabricación o de material.

Su derecho legal de reclamación de garantía, de conformidad con el §439 ss. de la ley BGB-E alemana permanecen invariables.

En la garantía no se incluyen daños resultantes de la manipulación o el uso indebidos, ni aquellos daños que impidan el correcto funcionamiento o disminuyan el valor del aparato en lo más mínimo. Además, no nos hacemos responsables en cuanto a la garantía en relación a los componentes desgastados, daños de transporte, siempre que no seamos responsables, así como daños no atribuibles a las reparaciones realizadas por nosotros.

Este aparato es apto para el uso doméstico y sus características de diseño y potencia así lo confirman. Cualquier uso industrial o comercial restringe el derecho a garantía en la medida en que el aparato haya sido sometido a esfuerzo equivalente al uso doméstico. El aparato no está previsto para el uso industrial.

En caso de reclamaciones legítimas, enviaremos el aparato defectuoso, a nuestra discreción, a reparar o a sustituir por un aparato sin defecto.

Los defectos detectados deben notificarse en un plazo de 14 días a partir de la fecha de suministro.

Queda excluida cualquier otra reclamación de garantía.

Para hacer valer una declaración de garantía, antes de devolver el aparato (siempre con presentación del recibo de compra), póngase en contacto con nosotros.

Gebruiksaanwijzing

3-delige set vacuümbakjes



Art. No. 1260

37Gebruiksaanwijzing

37.1 Algemeen

Lees de hier vermelde informatie, zodat u snel vertrouwd raakt met uw apparaat en al zijn functies in volle omvang kunt gebruiken.

Deze bakjes zijn enkel en alleen geschikt om te vacumeren in een particuliere huishouding.

Wij wensen u veel plezier met het gebruik.

37.2 Auteurswet

Dit documentatiemateriaal is auteursrechtelijk beschermd.

Inhoudelijke en technische veranderingen voorbehouden.

38Veiligheid

38.1 Gebruik volgens de voorschriften

Dit apparaat is alleen voor het gebruik in het huishouden in een gesloten ruimte ter

vacumeren

bestemd. Een ander of er van afwijkend gebruik geldt als niet volgens de voorschriften.

⚠WARNUNG WAARSCHUWING

- Het apparaat uitsluitend volgens de voorschriften gebruiken.
- De in deze gebruiksaanwijzing beschreven handelswijzen in acht nemen.

Aanspraken van welke aard dan ook wegens niet reglementair gebruik zijn uitgesloten. Het risico draagt alleen de gebruiker.

39Veiligheidsvoorschriften bij het bewaren van levensmiddelen

De vacuümbakjes zullen uw manier van winkelen en de wijze waarop u levensmiddelen bewaart, grondig veranderen. U bent zo snel aan het vacuüm verpakken gewend, dat het een onmisbaar onderdeel wordt bij het bereiden van de maaltijden. Neemt u bij het vacumeren a.u.b. bepaalde voorschriften in acht; daarmee is de kwaliteit en veiligheid van uw levensmiddelen gegarandeerd.

HINWEIS

Let u voor een veilig gebruik van de vacuümbakjes op de volgende algemene veiligheidsvoorschriften:

- ► Als bederfelijke levensmiddelen worden verhit of ontdooid of niet gekoeld bewaard worden, moeten ze direct geconsumeerd worden.
- ► Voordat u de levensmiddelen verpakt, is het belangrijk dat u uw handen wast en alle gereedschappen en oppervlaktes reinigt.
- ► Bederfelijke levensmiddelen na het vacumeren direct koelen of invriezen. Bewaar ze niet bij kamertemperatuur.
- ► De houdbaarheidsduur van vacuüm verpakte droge levensmiddelen zoals bv. noten, kokosnoten of granen wordt langer, als u ze in een donkere ruimte bewaart. Zuurstof en warmte zorgen er bij met name vetrijke levensmiddelen voor dat het vet ranzig wordt.
- ► Schil vruchten en groente zoals bv. appels, bananen, aardappels en wortelgewas vóór het vacumeren; dit verlengt de houdbaarheidsduur.
- ► Als u groentesoorten zoals bv. broccoli, bloemkool en kool absoluut luchtdicht verpakken wil, dan moet u ze van tevoren kort blancheren en invriezen, omdat ze anders gassen afscheiden.

39.1 Toepassingen

Deze bakjes maken het mogelijk een groot aantal levensmiddelen dusdanig te bewaren, dat de versheid en de smaak behouden blijft. In het algemeen houdt een vacuümverpakking de levensmiddelen tot drie keer langer vers dan een traditionele bewaarmethode.

- Kook van te voren en verpak de levensmiddelen absoluut luchtdicht. Bewaar individuele porties of complete maaltijden.
- Uw levensmiddelen alvast voorbereiden voor picknicks en campingtochtjes of barbecues.
- Voorkom vriesbrand.
- Verpak levensmiddelen zoals bv. vlees, gevogelte, vis en zeevruchten en groente om in te vriezen of voor het bewaren in de koelkast.
- Verpak droge levensmiddelen zoals bv. bonen, noten, muesli enz. om deze levensmiddelen langer te kunnen bewaren.
- Deze bakjes zijn bijzonder geschikt voor het vacumeren van drukgevoelige levensmiddelen zoals tomaten, champignons, salade, koekjes of vloeibare levensmiddelen zoals soepen en sauzen.

39.2 Leveringsomvang en transportinspectie

De 3-delige set vacuümbakjes wordt met de volgende onderdelen geleverd:

- vacuümbakjes 0,7 l
- vacuümbakjes 1,4 l
- vacuümbakjes 2,0 l
- vacumeerslang
- Gebruiksaanwijzing

HINWEIS TIP

► Controleer de levering op volledigheid en op zichtbare beschadigingen.

► Waarschuw de expediteur, de verzekering en de leverancier bij een onvolledige levering of bij beschadiging als gevolg van gebrekkige verpakking of als gevolg van het transport.

39.3 Verwijderen van de verpakking

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn uitgezocht vanuit milieuvriendelijke en verwijderingtechnische gezichtspunten en daarom recyclebaar

Het terugbrengen van de verpakking in de materiaalkringloop bespaart grondstoffen en verkleint de afvalhoop. Lever niet meer benodigd verpakkingsmateriaal in bij een afvalbrengstation, dat zorgdraagt voor de recycling.

HINWEIS TIP

► Bewaar indien mogelijk het originele verpakkingsmateriaal gedurende de garantieperiode, zodat u het apparaat indien nodig weer volgens de voorschriften kunt inpakken.

40Geschikte vacuümmachines

Deze bakjesset kan met alle in de handel gebruikelijke vacuümmachines, die over een slangaansluiting beschikken, gebruikt worden.

CASO vacuümmachine VC10, Art. No. 1430
CASO vacuümmachine VC11 zilver, Art. No. 1370
CASO vacuümmachine VC11 wit, Art. No. 1360
CASO vacuümmachine VC100 zilver, Art. No. 1380
CASO vacuümmachine VC200, Art. No. 1390
CASO vacuümmachine VC400, Art. No. 1395

Meer informatie over deze machines vindt u op onze website www.caso-germany.de

41Vacumeren met de VC 10, VC 11 zilver en wit

1. Sluit u de slangaansluiting van de bakjesset direct aan op het vacuümventiel in het midden van de vacuümkamer.
2. Vul de bakjes en laat daarbij minimaal 3 cm. vanaf de bovenstand rand vrij; leg de deksel erop.
3. Druk op de vacumeerknop. Wees er zeker van dat de deksel dicht is door deze met de hand aangedrukt te houden. De machine voert het vacumeerproces uit en schakelt zichzelf na afloop automatisch uit.
4. Verwijder de verbindingsslang van uw machine.
5. Om de vacuümbakjes te openen, draait u aan de op de deksel aanwezige knop; u moet dan het geluid van de lucht horen, die nu de bakjes binnenstroomt.
6. Dit geluid is de garantie,dat de inhoud vacuümdicht bewaard werd.

42Vacumeren met de VC 100 en VC 200

1. Klap de deksel van de machine naar beneden en sluit de slangaansluiting van de set vacuümbakjes m.b.v. de verbindingsslang van uw machine aan het apparaat aan.
2. Vul de bakjes en laat daarbij minimaal 3 cm. vanaf de bovenste rand vrij; leg de deksel erop.
3. Schakel de vacuümmachine in. Druk op de knop “Bakjes vacuüm’.
4. Wees er zeker van dat de deksel dicht is door deze met de hand aangedrukt te houden. De machine voert het vacumeerproces uit en schakelt zichzelf na afloop automatisch uit.
5. Verwijder de verbindingsslang van uw machine.
6. Om de vacuümbakjes te openen, draait u aan de op de deksel aanwezige knop; u moet dan het geluid van de lucht hoen, die nu de bakjes binnenstroomt.
7. Dit geluid is de garantie, dat de inhoud vacuümdicht bewaard werd.

Ter uitbreiding hebben wij in ons assortiment behalve deze set vacuümbakjes ook vacuümzakjes – en rollen in diverse maten Deze foliezakjes zijn extreem sterk en scheurvast.

Alle door caso-germany geleverde folierollen en -zakjes zijn geschikt voor vacuüm koken (sous vide). Daarnaast kunnen folierollen en - zakjes voor het ontdooien en verwarmen in de magnetron tot maximaal 70 graden worden gebruikt.
Verzeker u ervan bij gebruik van folie van andere fabrikanten of deze ook voor magnetron en vacuümkoken (Sous Vide) geschikt zijn.

De volgende uitvoeringen bieden wij aan:

CASO Folienbeutel 16 x 23 cm, Art.No. 1201
CASO Folienbeutel 40 x 60 cm, Art.No. 1218
CASO Folienbeutel 20 x 30 cm, Art.No. 1219
CASO Folienbeutel 30 x 40 cm, Art.No. 1220
CASO Folienrollen 20 x 600 cm, Art.No. 1221
CASO Folienrollen 30 x 600 cm, Art.No. 1222
CASO Folienrollen 27,5 x 600 cm, Art.No. 1223

43Reiniging en onderhoud

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie m.b.t de reiniging en het onderhoud van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om beschadigingen door verkeerde reiniging van het apparaat te voorkomen en een storingvrij gebruik te waarborgen.

43.1 Veiligheidsvoorschriften

⚠VORSICHT VOORZICHTIG

Schenkt u eerst aandacht aan de volgende veiligheidsvoorschriften voordat u met de reiniging van het apparaat begint:

► Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen en geen oplosmiddelen.

43.2 Reiniging

De bakjes kunt u in warm afwaswater of in de vaatwasser reinigen. Droog na het afwassen de onderdelen goed af.

44Garantie

Voor dit product geven we vanaf de dag van aankoop 24 maanden garantie op gebreken, die te herleiden zijn tot productie- of materiaalfouten.

Garantieclaims volgens §439 ff. BGB-E blijven hiervan van kracht.

Onder de garantie vallen niet de schaden die door onjuiste behandeling of ingebruikname ontstaan zijn, zoals gebreken die de functie of de waarde van het apparaat slechts gering beïnvloeden. Verder zijn aan slijtage onderhevige onderdelen, transportschade zo lang wij deze niet te verantwoorden hebben, als ook schaden, die door niet door ons verrichtte reparaties ontstaan zijn, uitgesloten van aanspraak op garantieclaim.

Dit apparaat is vervaardigd voor huishoudelijk gebruik (kleinverbruik) en voorzien van een overeenkomstig vermogen.

Een eventueel gebruik voor bedrijfsdoeleinden valt alleen onder de garantie, als de mate van gebruik te vergelijken is met het gebruik in een particulier kleinhuishouden. Het is niet voor de verdere bedrijfsdoeleinden bestemd.

Bij rechtmatige reclamaties zullen wij het defecte apparaat naar ons bevinden repareren of tegen een apparaat vrij van gebreken omwisselen.

Zichtbare defecten moeten binnen 14 dagen na levering aangetoond worden. Verdere claims zijn uitgesloten.

Stelt u zich voor het indienen van een garantieclaim en het terugsturen van uw apparaat via onderstaand adres (altijd met bewijs van koop!) met ons in verbinding.